MS23F301T**

MS23F302T**

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น
โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ได้ที่

www.samsung.com/register

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

Planet First 100 % Recycled Paper

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

SAMSUNG

สารบัญ

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว 11

คุณสมบัติเตาอบ 12

เตาอบ 12

แผงควบคุม 12

อุปกรณ์เสริม 13

การใช้เตาอบ 13

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร 13

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง 14

การตั้งเวลา 14

การอบ/อุ่นอาหาร 14

ระดับพลังงาน 15

การปรับเวลาอบอาหาร 15

การหยุดการอบอาหาร 15

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน 16

การใช้คุณสมบัติ กำจัดกลิ่น 16

การใช้คุณสมบัติ เมนูเพื่อสุขภาพ 16

การใช้โปรแกรม เมนูเพื่อสุขภาพ: ผักและธัญพืช 16

การใช้โปรแกรม เมนูเพื่อสุขภาพ: เป็ดไก่และปลา 17

การใช้คุณสมบัติ เมนูไทย 18

การใช้โปรแกรม เมนูไทย 18

การใช้คุณสมบัติ อาหารจานด่วน 21

การใช้โปรแกรม อาหารจานด่วน 21

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง 22

การใช้โปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ 23

คู่มือการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ (เฉพาะรุ่น MS23F301TF*, MS23F302TF*) 23

การปิดเสียงเตือน 25

การล็อคเตาไมโครเวฟ 25

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร 25

คู่มือการอบอาหาร 26

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด 32

การแก้ไขปัญหา 32

รหัสข้อผิดพลาด 32

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค 33

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน

คำเตือน	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**
ข้อควรระวัง	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

คำเตือน อันตรายจากไฟ	คำเตือน พื้นผิวร้อน
คำเตือน ไฟฟ้า	คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้
ห้ามทำ	ห้ามสัมผัส
ห้ามถอดประกอบ	ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบที่ผนัง	ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ	หมายเหตุ
ข้อมูลสำคัญ	

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

⚠ คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหายจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟหรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 3 2013-09-04 3:26:29

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

หากไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 4 2013-09-04 3:26:29

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน
โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 5 2013-09-04 3:26:29

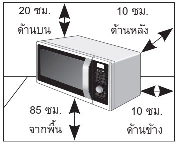
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)
4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย
เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 6
2013-09-04 3:26:29

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

☛ **ทุกครั้ง**ต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

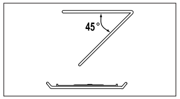
โปรดอย่าทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 7 2013-09-04 3:26:30

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม**ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

⚠ คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ	✔	✔	✔	✔
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✔	✔	✔	✔
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✔	✔	✔	✔
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✔	✔	✔	✔
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✔	✔	✔	✔

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 8 2013-09-04 3:26:30

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✓	✓	✓	✓
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✓	✓	✓	✓
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✓	✓	✓	✓
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✓	✓	✓	✓
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✓	✓	✓	✓
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก	✓	✓		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✓	✓		✓
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✓	✓	✓	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✓	✓	✓	✓
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✓	✓		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✓	✓		
โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✓		✓	✓
ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✓	✓	✓	✓

ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✓		✓	✓
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✓		✓	✓
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✓		✓	✓

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✔	✔		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✔	✔
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✔		✔	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✔	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✔	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✔	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✔			✔
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✔		✔	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✔	✔	✔	

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชันไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 10 2013-09-04 3:26:33

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

(a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

(b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

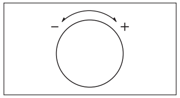
- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

1. วางอาหารในเตาอบ
เลือกระดับพลังงานโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม

2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



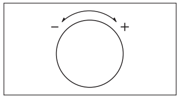
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

<u>**ผลลัพธ์ :**</u> การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณ 4 ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ

ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ

1. วางอาหารแช่แข็งในเตาอบ
เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) หนึ่งครั้ง จากนั้น จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “200”

2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



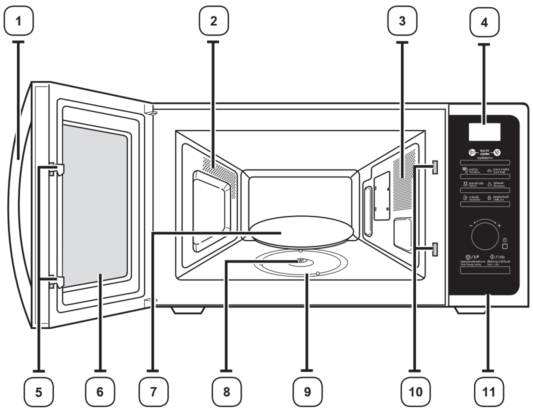
3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ
แล้วกดปุ่ม **+30วินาที** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ

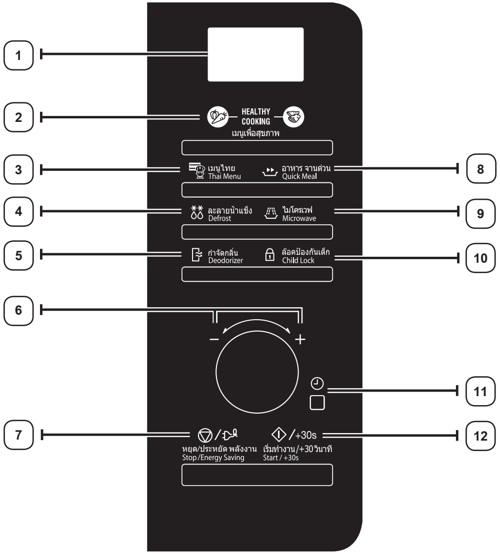
คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ไฟ
4. จอแสดงผล
5. สลักประตู
6. ประตู
7. จานหมุน
8. เฟืองของจานหมุน
9. วงแหวน
10. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
11. แผงควบคุม

แผงควบคุม

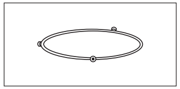


1. จอแสดงผล
2. ปุ่ม เมนูเพื่อสุขภาพ
3. ปุ่ม เมนูไทย
4. ปุ่ม POWER ละลายน้ำแข็ง
5. ปุ่ม กำจัดกลิ่น
6. ปุ่มบิด (น้ำหนัก/ปริมาณอาหาร/เวลา)
7. ปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน
8. ปุ่ม อาหารจานด่วน
9. ปุ่ม ไมโครเวฟ
10. ปุ่ม ล๊อคป้องกันเด็ก
11. ปุ่มตั้งนาฬิกา
12. ปุ่ม เริ่มทำงาน/+30วินาที

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 12
2013-09-04 3:26:34

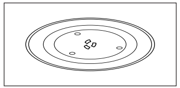
อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



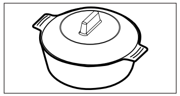
1. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

<u>วัตถุประสงค์ :</u> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



2. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

<u>วัตถุประสงค์ :</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



3. **หม้อนึ่ง** โปรดดูที่หน้า 23 ถึง 24
(เฉพาะรุ่น MS23F301TF*, MS23F302TF*)

<u>วัตถุประสงค์ :</u> ใช้หม้อนึ่งพลาสติกเมื่อใช้ฟังก์ชั่นระบบนึ่งอาหาร

ห้าม ใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

การใช้เตาอบ

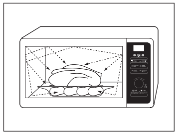
เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง (กำหนดเองและอัตโนมัติ)
- อบอาหาร
- อุ่นอาหาร

หลักการปรุงอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน

2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร

3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับตำรับอาหารและคุณสมบัติของอาหารชนิดนั้น:

- ปริมาณและความหนาแน่น
- ปริมาณน้ำภายในอาหาร
- อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

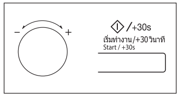
การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ
เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( )

ผลลัพธ์ : จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด)

2. ตั้งเวลา 4 ถึง 5 นาทีด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์ : ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน

1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา
ถ้ามีการใช้ระดับพลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

การตั้งเวลา

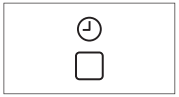
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ “:0”, “88:88” หรือ “12:00” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ
โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

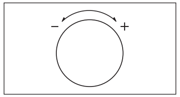
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

ฟังก์ชั่นประหยัดพลังงานอัตโนมัติ
ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที
ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาทีโดยประตูเปิดอยู่

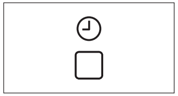
1. **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...**
เวลาแบบ 24 ชั่วโมง
เวลาแบบ 12 ชั่วโมง
กดปุ่ม ( ) หนึ่งหรือสองครั้ง



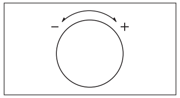
2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



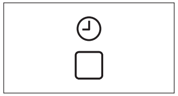
3. กดปุ่ม ( )



4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม ( )



การอบ/อุ่นอาหาร

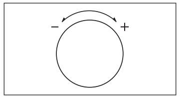
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( )

ผลลัพธ์ : สัญญาณ 800 วัตต์
(ระดับพลังงานการอบอาหารสูงสุด) จะปรากฏ:
เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( ) อีกครั้งจนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ
โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 14
2013-09-04 3:26:35

2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



ผลลัพธ์: เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

ผลลัพธ์ : ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน

1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาไมโครเวฟว่างเปล่า

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (800 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า
สูง	800 วัตต์
สูงปานกลาง	600 วัตต์
ปานกลาง	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง ( )	180 วัตต์
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 วัตต์

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการอบอาหาร

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการอบอาหารมากขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

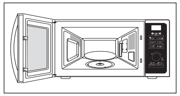
คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

กดปุ่มเริ่มต้น **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งเพื่อเพิ่มเวลา 30 วินาที

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร

1. ในการหยุดชั่วคราว



1) เปิดประตู

ผลลัพธ์ : การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) อีกครั้ง

2) กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

ผลลัพธ์ : การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที**(/+30s) อีกครั้ง

2. ในการหยุดโดยสิ้นเชิง
กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

ผลลัพธ์ : การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) อีกครั้ง

คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่างๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร เพียงแค่กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ สภาพการทำงานตามปกติคือโหมดสแตนด์บายและจะแสดงนาฬิกาเมื่อไม่ได้ใช้งาน

- กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** ( )

  ผลลัพธ์ : จะแสดงผลดับ

- ถ้าต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตู หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

การใช้คุณสมบัติ กำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

ให้กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** ( ) หลังจากที่คุณทำความสะอาดเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณสี่ครั้ง

เวลาในการกำจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 วินาที เมื่อกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

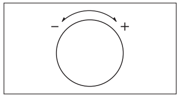
เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 15 นาที

การใช้คุณสมบัติ เมนูเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติ เมนูเพื่อสุขภาพ มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้วสิบหกรายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูเพื่อสุขภาพ** ( ) หรือ **เมนูเพื่อสุขภาพ** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม

2. เลือกปริมาณอาหารโดยบิด**ปุ่มหมุน** (โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

   ผลลัพธ์ : การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การใช้โปรแกรม เมนูเพื่อสุขภาพ: ผักและธัญพืช

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ 10 โปรแกรมสำหรับการปรุงผักหรือธัญพืช โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ โปรแกรม 1-10 จะทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส	อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	**บร็อคโคลี่**	250 500	1-2	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่สดและหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบบล็อคโคลี่ 250 กรัม และเติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับบล็อคโคลี่ 500 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
2	**แครอท**	250	1-2	ล้างทำความสะอาดแครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่ปรุงอาหารหนัก 250 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
3	**ถั่วเขียว**	250	1-2	ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่ปรุงอาหารหนัก 250 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 16 2013-09-04 3:26:37

รหัส	อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
4	ผักขม	150	1-2	ล้างทำความสะอาดผักขม ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด อย่าเติมน้ำ วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
5	ข้าวโพดทั้งฝัก	250 (1 ชิ้น)	1-2	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด แล้ววางในจานแก้วทรงรี ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม
6	มันฝรั่งปอกเปลือก	250 500	2-3	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45-60 มล. (3-4 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา
7	ข้าวกล้อง (นึ่งทั้งเปลือก)	125	5-10	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ
8	มักกะโรนีโฮลมีล	125	1	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 500 มล. เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา อบโดยปิดฝา คนให้เข้ากัน แล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด
9	เมล็ดควินหวา	125	1-3	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ
10	บัลเกอร์	125	2-5	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ

การใช้โปรแกรม เมนูเพื่อสุขภาพ: เป็ดไก่และปลา

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ 6 รายการสำหรับการปรุงเป็ด ไก่ และปลา รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ โปรแกรม 1-6 จะทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น

รหัส	อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	อกไก่	300 (2 ชิ้น)	2	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
2	อกไก่งวง	300 (2 ชิ้น)	2	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
3	ชิ้นปลาสด	300 (2 ชิ้น)	1-2	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
4	ชิ้นปลาแซลมอนสด	300 (2 ชิ้น)	1-2	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน

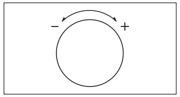
รหัส	อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
5	**กุ้งสด**	250	1-2	ล้างกุ้งและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
6	**ปลาเทร้าท์สด**	200 (1 ตัว)	2	วางปลาสด 2 ตัวลงบนจานที่ใช้สำหรับเตาอบ เติมเกลือเล็กน้อย น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ และสมุนไพรต่างๆ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน

การใช้คุณสมบัติ เมนูไทย

คุณสมบัติ เมนูไทย มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้วสิบเก้ารายการ
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูไทย** ( )

2. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

__ผลลัพธ์ :__ การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การใช้โปรแกรม เมนูไทย

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม เมนูไทย แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	**ไข่ตุ๋น**	400-450 กรัม	ไข่สด - 2 ฟอง, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น- 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- ⅛ ช้อนโต๊ะ, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
		< คำแนะนำ >	
		ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน	
2	**ไข่เจียว**	120 กรัม	ไข่ - 2, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซอส - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจานและอบ	
3	**แกงเขียวหวานไก่**	900-1000 กรัม	อกไก่ - 200 กรัม, น้ำพริกแกงเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, โหระพา - ¼ ถ้วย, มะเขือ (หั่นลูกเต๋า) - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมกะทิ น้ำพริกแกงเขียวหวาน ไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลาให้เข้ากัน ปรุงและนำออก และเติมใบโหระพาก่อนรับประทาน	

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 18 2013-09-04 3:26:39

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
4	**สปาเก็ตตี้ครีมซอส**	450-500 กรัม	หัวหอม - ¼ ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, วิปครีม - 100 มล., เห็ดฝานเป็นแว่น - ½ ถ้วย, เกลือ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเก็ตตี้	
5	**สปาเก็ตตี้มีทบอล**	500-550 กรัม	สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, เกลือ - ½ ช้อนโต๊ะ, เนื้อสับ - 200 กรัม, พริกไทยดำ - ½ ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - ¼ ถ้วย, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, ซอสมะเขือเทศ - ¼ ถ้วย, น้ำ - ⅓ ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ผสมเนื้อสับกับพริกไทย และคนให้เข้ากันและปั้นเป็นก้อน ผสมมีทบอล เนย เบย์ลีฟ และมะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ หัวหอมสับ น้ำ ปรุงและเสิร์ฟพร้อมสปาเก็ตตี้	
6	**ปลากะพงนึ่งมะนาว**	550 กรัม	ปลากะพง - 500 กรัม, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, พริก - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1½ ช้อนโต๊ะ, คื่นช่าย - ¼ ถ้วย, ผักชีหั่นฝอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ใบ, น้ำตาลเล็กน้อย
		< คำแนะนำ >	
		ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา และยัดตะไคร้ในตัวปลา วางคื่นช่ายบนจานและวางปลาไว้ด้านบนจากนั้นปรุง ปรุงรสด้วยน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้ (กระเทียมและพริกสับ น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล) ตกแต่งด้วยผักชีและคื่นช่าย	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
7	**ไก่ตุ๋น**	800-1200 กรัม	ปีกไก่ - 5 ชิ้น (ประมาณ 250 กรัม), ซอสมะเขือเทศ - ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ใบกระวาน - 2, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		หมักปีกไก่กับรากผักชี เกลือ และพริกไทยเป็นเวลา 10 นาที เติมน้ำ หัวหอม มันฝรั่ง มะเขือเทศในชามและคนให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำมันหอยแล้วเริ่มอบ ใส่ในไมโครเวฟแล้วเริ่มอบ	
8	**กล้วยบวชชี**	500-600 กรัม	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กะทิ - 150 มล., น้ำตาลปี๊บ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ถ้วย (240 มล.), เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย ปรุง	
9	**สังขยามะพร้าว**	130 กรัม	ไข่เป็ด - 3, น้ำตาล - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตย จนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะน้ำมะพร้าว เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน	
10	**ข้าว**	320 กรัม	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ - 1¼ ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		เติมข้าว น้ำในถ้วยและปิดฝา หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน	

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 19 2013-09-04 3:26:39

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
11	**ข้าวกล้อง**	350 กรัม	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย, น้ำสำหรับล้างข้าว
		< คำแนะนำ >	
		เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน	
12	**ข้าวเหนียว**	350-400 กรัม	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		เติมข้าวเหนียว เติมน้ำในถ้วยและปิดฝา หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน	
13	**ข้าวต้ม/โจ๊กหมู**	600-750 กรัม	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., หมูสับ - ½ ถ้วย, พริกไทยป่น - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, คื่นช่ายฝานบาง, ผักชี - ½ ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ โรยคื่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน	
14	**ข้าวเหนียวมูน**	410 กรัม	ข้าวเหนียวสุก - 1 ถ้วย, กะทิ - ⅓, เกลือ- 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมกะทิกับน้ำตาลและเกลือ คนให้เข้ากันและปรุง จากนั้นพัก 1 นาที ใส่ข้าวเหนียวสุกในถ้วย เทน้ำกะทิในถ้วยข้าวเหนียวสุก และคนให้ทั่ว ปิดฝาเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นเสิร์ฟกับมะม่วงสุกหรือสังขยา	
15	**สปาเก็ตตี้**	220 กรัม	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำร้อน - 500 มล.
		< คำแนะนำ >	
		เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเก็ตตี้และอบ เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
16	**แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย**	850 กรัม	หมูสับ - 100 กรัม, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล., น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, เต้าหูหลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง- ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำ หมูสับ เต้าหูอ่อน และอบ เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน	
17	**ต้มยำกุ้ง**	920 กรัม	กุ้ง - 150 กรัม, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, น้ำร้อน - 500 มล., เห็ด - 1 ถ้วย, มะเขือเทศ - 4 ลูก, พริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด
		< คำแนะนำ >	
		ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและรอ 2 นาที เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำพริกเผา	
18	**ต้มข่าไก่**	800 กรัม	ไก่ - 100 กรัม, เห็ด - 50 กรัม, กะทิ - 250 มล., ข่าหั่นเป็นแว่น - 6 แว่น, ตะไคร้หั่น - 2 ต้น, ใบมะกรูด - 3 ใบ, หัวหอมแดง - 3 หัว, ผักชี - 1 ต้น, พริกทอด - 3 เม็ด, น้ำตาลปี๊บ - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 250 มล.
		< คำแนะนำ >	
		ผสมน้ำและกะทิ จากนั้นเติมชาร์ล็อตต์ ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด นำใส่ไมโครเวฟ และเริ่มอบ นำออกจากไมโครเวฟและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ และพริก	

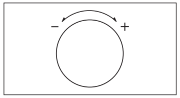
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
19	**มิโสะซุป**	600-700 กรัม	น้ำ - 500 มล., มิโสะ - 1 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ - 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะ - 2 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้อ่อนหั่นเป็นลูกเต๋า - 100 กรัม, ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นฝอย - ¼ ถ้วย, เห็ดเข็มทอง - 50 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		เติมดาชิ สาหร่ายวากาเมะ เต้าหู้อ่อน เห็ดญี่ปุ่น และเกลือในน้ำ คนให้ทั่ว โรยต้นหอมหั่นและปรุง ใส่ในไมโครเวฟและปรุง	

การใช้คุณสมบัติ อาหารจานด่วน

คุณสมบัติ อาหารจานด่วน มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้วเก้ารายการ
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **อาหารจานด่วน** ( )

2. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

ผลลัพธ์ : การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การใช้โปรแกรม อาหารจานด่วน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม อาหารจานด่วน ต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	**ขนมจีบกุ้ง**	192 กรัม (16/ชิ้น)	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง 192 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		ตัดมุมของซองและอบ	
2	**ซาลาเปาไส้หมู**	180 กรัม (30/ชิ้น)	ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง 180 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		ตัดมุมของซองและอบ	
3	**เกี๊ยวกุ้ง**	250 กรัม	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง 250 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ	
4	**ข้าวต้มปลาเก๋า**	350 กรัม	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง 350 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เปิดฝาครอบ เติมน้ำตามขีดที่ระบุ ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและอบอาหาร	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
5	**สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง**	450 กรัม	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง 450 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ	
6	**ข้าวผัดกุ้ง**	220 กรัม	ข้าวผัดกุ้งแช่แข็ง 220 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เปิดฝาเล็กน้อยและปรุง	
7	**ข้าวกะเพราไก่**	295 กรัม	ข้าวกระเพราไก่แช่แข็ง 295 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ	
8	**บัวลอยเผือก**	160 กรัม	บัวลอยเผือกแช่แข็ง 160 กรัม
		< คำแนะนำ >	
		นำกล่องด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้ง ปรุงอาหารและนำออกมาเขย่าเมื่อมีเสียงเตือน ปรุงอีกครั้ง	
9	**บะหมี่สำเร็จรูป**	670 กรัม	หมูสับ - 100 กรัม, ไข่- 1 ฟอง, ผัก - 100 กรัม, บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน – 2 ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ใส่บะหมี่สำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและอบ	

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

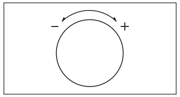
คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ และปลาที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ
คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) หนึ่งครั้ง จากนั้น จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “200” (โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)

2. ตั้งค่าน้ำหนักของอาหารด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** สามารถตั้งค่าน้ำหนักได้สูงสุดถึง 1500 กรัม



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

<u>ผลลัพธ์ :</u>

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็งเพื่อให้คุณกลับอาหาร
- กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) อีกครั้งเพื่อหยุดการละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 14

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 22
2013-09-04 3:26:40

การใช้โปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานกระเบื้อง

อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
	เนื้อ	200-1500	15-60	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อเช่น สเต็ค หรือเนื้อสับ ไก่เป็นชิ้น ไก่เป็นตัว หรือเนื้อปลา
	เป็ด ไก่			
	ปลา			

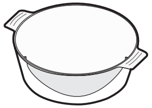
เลือกฟังก์ชั่นละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการละลายน้ำแข็งจากอาหารแบบกำหนดเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเองและเวลาในการละลายน้ำแข็ง โปรดอ่านจากหน้า 30

คู่มือการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ (เฉพาะรุ่น MS23F301TF*, MS23F302TF*)

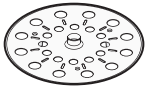
การปรุงด้วยวิธีนึ่งไอน้ำ Power Steamer ใช้หลักการนึ่งด้วยไอน้ำ ออกแบบมาสำหรับการปรุงอาหารได้รวดเร็ว ดีต่อสุขภาพในเตาไมโครเวฟ Samsung ของคุณ

อุปกรณ์เสริมนี้เหมาะสำหรับการหุงข้าว พาสต้า ผัก ฯลฯ ได้รวดเร็วและรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้

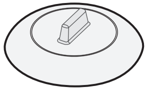
ชุดหม้อนึ่งไมโครเวฟประกอบด้วย 3 ส่วน:



หม้อ



ถาดรอง



ฝาปิด

ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถทนความร้อนได้ตั้งแต่ -20 °C ถึง 140 °C

เหมาะสำหรับการเก็บในช่องแช่แข็ง และสามารถใช้แยกกันหรือใช้ร่วมกันได้

เงื่อนไขของการใช้งาน:

ห้ามใช้:

- ปรุงอาหารที่มีน้ำตาลหรือไขมันมาก
- กับการย่างหรือการให้ความร้อนโดยการหมุนหรือบนเตา

ล้างทุกส่วนให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานก่อนที่จะใช้ครั้งแรก

ในการดูเวลาในการปรุง โปรดดูคำแนะนำในตารางในหน้าถัดไป

การบำรุงรักษา:

คุณสามารถล้างหม้อนึ่งในเครื่องล้างจาน

เมื่อล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นใยขัด

อาหารบางอย่าง (เช่น มะเขือเทศ) อาจทำให้พลาสติกสีเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่ข้อผิดพลาดของการผลิต

การละลายน้ำแข็ง:

วางอาหารแช่แข็งที่ส่วนกลางของจานหมุน โดยไม่ปิดฝา ของเหลวจะอยู่ด้านล่างของหม้อ และจะไม่มีผลต่ออาหาร

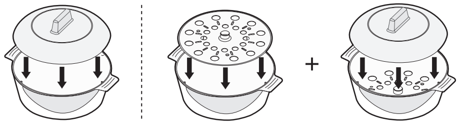
การปรุง:

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	การประกอบ
หัวอาร์ทิโชค	300 (1-2 ชิ้น)	800	5-6	1-2	หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด
	คำแนะนำ ล้างทำความสะอาดหัวอาร์ทิโชค ใส่ถาดรองในหม้อ จากนั้นนำไปวางบนถาด เติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนชา ปิดฝา				
ผักสด	300	800	4-5	1-2	หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งผักตามต้องการ (เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ แครอท พริกหวาน) ล้างทำความสะอาดและหั่นเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ใส่ถาดรองในหม้อ วางให้เสมอกันบนถาด เติมน้ำสะอาด 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา				

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	การประกอบ
ผักแช่แข็ง	300	600	7-8	2-3	หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด
	คำแนะนำ วางผักแช่แข็งลงในหม้อนึ่ง ใส่ถาดรองในหม้อ เติมน้ำสะอาด 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา คนให้ทั่วหลังการอบและพักอาหาร				
ข้าว	250	800	15-18	5-10	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่ข้าวในหม้อนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝา หลังการอบ ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีสำหรับข้าวขาว และ 10 นาทีสำหรับข้าวกล้อง				
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	500	800	7-8	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักและล้างมันฝรั่งและวางในหม้อ เติมน้ำสะอาด 3 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา				
สตูว์ (เย็น)	400	600	5-6	1-2	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่สตูว์ในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร				
ซุป (เย็น)	400	800	3-4	1-2	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ เทลงในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร				
ซุปแช่แข็ง	400	800	8-10	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่ซุปแช่แข็งในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร				

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	การประกอบ
ขนมปังยีสต์ไส้แยมแช่แข็ง	150	600	1-2	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ พรมน้ำเย็นที่ด้านบนของอาหาร วางอาหารแช่แข็ง 1-2 ชิ้นเคียงข้างกันในหม้อนึ่ง ปิดฝา				
ผลไม้แช่อิ่ม	250	800	3-4	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักผลไม้สด (เช่น แอปเปิ้ล แพร์ พลัม แอปปริคอต มะม่วง หรือสับปะรด) หลังจากปอกเปลือก ล้างและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ลงในหม้อนึ่ง เติมน้ำ 1-2 ช้อนโต๊ะ และน้ำตาล 1-2 ช้อนชา ปิดฝา				

การใช้งานหม้อนึ่ง



หม้อ + ฝาปิด

หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด

ข้อควรระวัง:

- ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาหม้อนึ่ง เนื่องจากไอน้ำที่ออกมาอาจมีความร้อนจัด
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

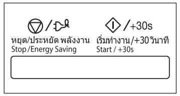
MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 24

2013-09-04 □□ 3:26:40

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) และ **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) พร้อมกัน

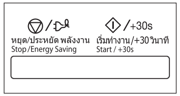


ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ถ้าต้องการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) และ **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) พร้อมกันอีกครั้ง



ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อค" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **ล็อคป้องกันเด็ก** ( ) เป็นเวลาหนึ่งวินาที

ผลลัพธ์ :

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
- จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ "L"

2. ในการปลดล็อคเตา กดปุ่ม **ล็อคป้องกันเด็ก** ( ) เป็นเวลาหนึ่งวินาที

ผลลัพธ์ : คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 25 2013-09-04 3:26:41

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ **: แนะนำ** ✓✗ **: ใช้อย่างระมัดระวัง** ✗ **: ไม่ปลอดภัย**

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 26 2013-09-04 3:26:41

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	เวลาพัก อาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150	600	4½-5½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300	600	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300	600	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300	600	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300	600	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300	600	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	ส่วน (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวขาว (หุงพอสุก)	250	800	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250	800	21-22	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250	800	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250	800	18-19	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250	800	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ
ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (800 วัตต์)

อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 500	4-4½ 7-7½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 500	5-5½ 8½-9	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 27
2013-09-04 3:26:41

อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ซูกินี	250	3½-4	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียมต้น	250	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 250	1½-2 3-3½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250	5½-6	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 500	4-5 7½-8½	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วนเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	800	1-1½ 1½-2	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วางถ้วย/ แก้วตรงกลางของจานหมุน ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหารและคนให้ทั่ว
ซุป (เย็น)	250 กรัม	800	3-3½	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600	5½-6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600	4½-5½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600	5-6	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม	600	5½-6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก: เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก: เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ: โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันอาหารร้อนลวก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 29 2013-09-04 3:26:42

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน (วัตต์)	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300	30-40 วินาที 50 วินาทีถึง 1 นาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเปิดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

<u>**คำแนะนำ:**</u> อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6½-7½ 10-12	5-25	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7½-8½		
เป็ด ไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14½-15½	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	28-30		

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 30 2013-09-04 3:26:42

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	250 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	6-7 12-13	5-15	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	½-1 2-2½	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250 กรัม	4½-5		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	8-10		

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 800 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแลต
ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)
ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส
คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 800 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน/+30วินาที ( )

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และ/หรือกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** ( ) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาต ของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊กและต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

รหัสข้อผิดพลาด

ข้อความ "SE" หมายถึง

- ข้อความ "SE" คือให้ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำอยู่บนพื้นผิวโดยรอบปุ่มหรือไม่ ปิดเตาอบไมโครเวฟ และลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MS23F301T**, MS23F302T**
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ	 1150 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75S(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 489 x 275 x 374 มม. 330 x 211 x 324 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 12 กก. โดยประมาณ

บันทึก

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_TH.indd 33
2013-09-04 3:26:42

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04232A

MS23F301T**
MS23F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

Quick look-up guide **11**
Oven features **12**
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use **13**
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 14
Power levels 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 15
Setting the energy save mode 16
Using the deodorizer feature 16
Using the healthy cooking features 16
Using healthy cooking programmes: vegetables & grains 16
Using healthy cooking programmes: poultry & fish 17
Using the thai menu features 18
Using the thai menu programmes 18
Using the quick meal features 21
Using the quick meal programmes 21
Using the auto power defrost feature 22
Using the auto power defrost programmes 23
Power steam cooking guide (Only MS23F301TF*, MS23F302TF* models) .. 23
Switching the beeper off 25
Safety-locking your microwave oven 25
Cookware guide **25**
Cooking guide **26**
Troubleshooting and error code **32**
Troubleshooting 32
Error code 32
Technical specifications **33**

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 2 2013-09-04 4:47:15

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

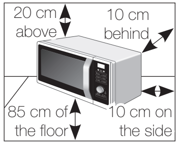
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional

oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

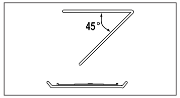
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 10 2013-09-04 4:47:23

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

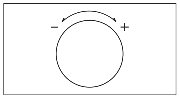
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

quick look-up guide

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Microwave** ( ) button one or more times.

2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



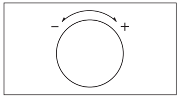
3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** ( ) button once. Then the display shows “200”.

2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

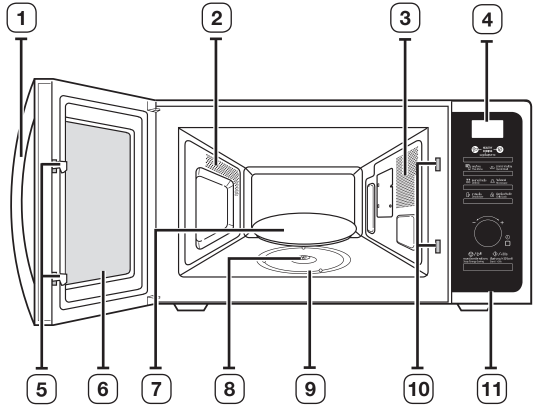
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 11
2013-09-04 4:47:24

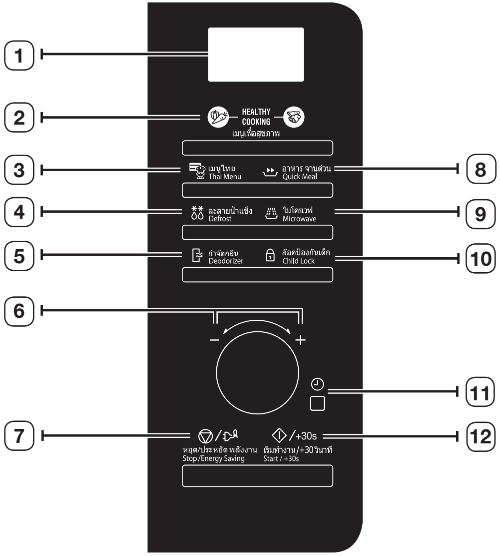
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. THAI MENU BUTTON
4. POWER DEFROST BUTTON
5. DEODORIZER BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ENERGY SAVING BUTTON
8. QUICK MEAL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. CHILD LOCK BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON

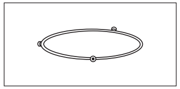
MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 12
2013-09-04 4:47:24

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

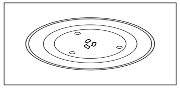
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



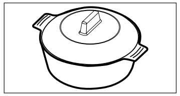
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Steam cooker,** see page 23 to 24.
   (Only MS23F301TF*, MS23F302TF* models)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

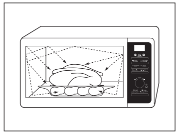
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

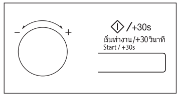
1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed.

2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **dial knob** and press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

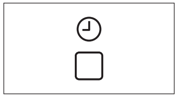
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

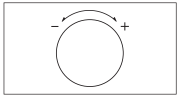
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

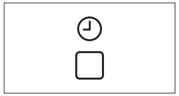
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the ( ) button once or twice.



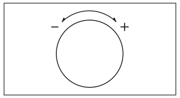
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



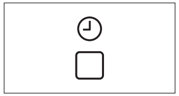
3. Press the ( ) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the ( ) button.



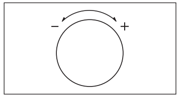
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by turning the **dial knob.**



Result : The cooking time is displayed.

3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST ( )	180 W
LOW/KEEP WARM	100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

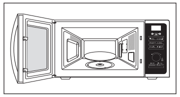
You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds to be added.

Press the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds to be added.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;



1) Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start/+30s** (/+30s) button again.

2) Press the **Stop/Energy Saving** (/) button.

Result : Cooking stops. To resume cooking, press **Start/+30s** (/+30s) button again.

2. To stop completely;
Press the **Stop/Energy Saving** (/) button.

Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Energy Saving** (/) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Energy Saving** (/).

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 15
2013-09-04 4:47:26

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Stop/Energy Saving** (⊘/⏻) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE DEODORIZER FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

Press the **Deodorizer** ( ) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **Start/+30s** (◇/+30s) button is pressed.

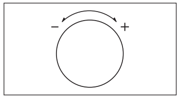
The maximum deodorization time is 15 minutes.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has sixteen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** ( ) or **Healthy Cooking** ( ) button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.
   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES: VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 10 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-10 are running with microwave energy only.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
3	**Green Beans**	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
4	**Spinach**	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
5	**Corn on the cob**	250 (1 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
6	**Peeled Potatoes**	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
7	**Brown Rice** (Parboiled)	125	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water 250 ml. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
8	**Wholemeal Macaroni**	125	1	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
9	**Quinoa**	125	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
10	**Bulgur**	125	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES: POULTRY & FISH

The following table presents the 6 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Chicken Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
2	**Turkey Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
3	**Fresh Fish fillet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 17 2013-09-04 4:47:29

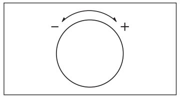
Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
4	**Fresh Salmon Filet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
5	**Fresh Prawns**	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
6	**Fresh Trout**	200 (1 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.

USING THE THAI MENU FEATURES

The Thai Menu Features has nineteen pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Thai Menu** ( ) button.

2. Select the item of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE THAI MENU PROGRAMMES

The following table presents the various Thai menu Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	**Steamed egg (Egg custard)**	400-450 g	fresh egg - 2, evaporated milk - 2 tbs, water - ¾ cup, Japanese soy sauce - 1 tbs, salt - ⅛ ts, kani crab - ¼ cup, boiled shrimps - 4
		< Recommendations >	
		Put eggs in a bowl, bleated then add evaporated milk, water and seasoning with Japanese soy sauce and salt mixed well. Cook and decorate with Kani crab and shrimp before serve.	
2	**Omelets**	120 g	egg - 2, chopped tomato - 1 tbs, chopped onion - 1 tbs, soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Mix the beaten eggs, chopped tomato, chopped onion and soy sauce and stir well. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook.	
3	**Green curry chicken soup**	900-1000 g	chicken breast - 200 g, green curry paste - 2 tbs, coconut milk - 2 cups, sweet basil - ¼ cup, egg plant (cut in squared) - 1 cup, fish sauce - 1 tbs, palm sugar - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Mixed coconut milk, Green curry paste, Chicken, Egg plant, Palm sugar, fish sauce mixed well. Cook and move out and add sweet basil then serve.	

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 18 2013-09-04 4:47:29

Code	Food	Serving size	Ingredients
4	**Spaghetti cream sauce**	450-500 g	onion - ¼ cup, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, cooked spaghetti - 80 g, salted butter - 2 tbs, bay leaves - 3, plain flour - 1 tbs, whipping cream - 100 ml, sliced mushroom - ½ cup, salt, pepper - ¼ tbs, mozzarellas cheese - 2 tbs
		< Recommendations >	
		Mix water and flour, then add butter, whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mushroom seasoning with salt & pepper. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti.	
5	**Spaghetti meat ball**	500-550 g	cooked spaghetti - 80 g, salt - ½ tbs, minced meat - 200 g, black pepper - ½ tbs, chopped onion - ¼ cup, bay leave - 3, butter - 2 tbs, diced tomatoes - 1 cup, tomatoes sauce - ¼ cup, water - ⅓ cup
		< Recommendations >	
		Mix minced meat with pepper and salt stir well make the ball. Mix the meat ball, butter, bay leave, and diced tomato, tomato sauce, chopped onion, water. Cook and serve with cooked spaghetti.	
6	**Steamed sea bass with spicy lemon sauce**	550 g	sea bass - 500 g, salt - ¼ tbs, chopped garlic - 2 tbs, chili - 2 tbs, lime juice - 3 tbs, fish sauce - 1½ tbs, celery cut - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, lemon grass - 2, A bit sugar
		< Recommendations >	
		Spring salt all over the fish and put the Lemongrass inside the fish. Lay down cut celery on the plate and put the fish on top. Cook and seasoning with the spicy sauce (chopped garlic and chili, fish sauce, lime juice and sugar. Decorated with coriander and celery.	

Code	Food	Serving size	Ingredients
7	**Slow cooked chicken**	800-1200 g	chicken wing - 5 pcs (about 250 g), tomato sauce - ½ cup, diced carrot - 1 cup, diced onion - 1 cup, diced potato - 1 cup, water - 500 ml, chopped coriander root - 1 tbs, chopped garlic - 1 tbs, bay leaves - 2, oyster sauce - 3 tbs, salt - ¼ tbs, pepper - ¼ tbs
		< Recommendations >	
		Marinate chicken wing with chopped coriander root, salt and pepper for 10 minutes. Add water, onion, potato, tomato in a bowl stir well. Seasoning with oyster sauce and bay leave. Put in microwave then cook.	
8	**Banana in coconut milk**	500-600 g	sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup (240 ml), salt - ¼ tbs
		< Recommendations >	
		Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana. Cook.	
9	**Coconut custard**	130 g	duck eggs - 3, crane sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandanus leaf - 2-3, small diced pumpkins - 1 cup
		< Recommendations >	
		Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf until have a smell of pandanus leaf; then stir with the crane sugar. Fill out only the juice. Add the diced pumpkin and cook, and then serve in room temperature.	
10	**Rice**	320 g	rice - 1 cup, water - 1¼ cup
		< Recommendations >	
		Put rice, water in a bowl and cover with the lid. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.	

Code	Food	Serving size	Ingredients
11	**Brown rice**	350 g	brown rice - 1 cups, water for cooking - 2 cups, water for cleaned rice
		< Recommendations >	
		Put brown rice in a bowl, add water and cover with the lid. Cook and wait for 10 minutes ready to serve.	
12	**Sticky rice**	350-400 g	sticky rice - 1 cup, water - ½ cup
		< Recommendations >	
		Put the sticky rice, add water in bowl and cover with the lid. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.	
13	**Pork congee/ porridge**	600-750 g	cooked rice - 1 cup, water - 500 ml, pork chopped - ½ cup, pepper ground - 1 tbs, soy sauce - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, spring onion, sliced celery, coriander - ½ cup
		< Recommendations >	
		Mix chopped pork with pepper, oyster sauce and makes small balls. Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook. Add the celery, spring onion, corianders before serve.	
14	**Sweet sticky rice**	410 g	cooked sticky rice - 1 cup, coconut milk - ⅓, salt - 1 tbs, sugar - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Mix coconut milk with sugar and salt stir and cook and wait for 1 minute. Put the cooked sticky rice in the bowl. Pour the coconut milk in bowl of sticky rice, stir well. Covered. For 10 minutes, then serve with ripe mango or custard.	
15	**Spaghetti**	220 g	spaghettis - 80 g, boiled water - 500 ml
		< Recommendations >	
		Add salt in water stir well, then add spaghetti and cook. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir.	
16	**Clear soup with soft tofu and seaweed**	850 g	chopped ground pork - 100 g, pepper - ¼ ts, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml, fish sauce - 1 tbs, strips soft tofu - 2, dried seaweed - ¼ cup, oyster sauce - 1 tbs, pepper - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Marinated ground pork and pepper for 5 minutes. Put water, chopped pork, soft tofu, and cook. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed ready to serve.	
17	**Spicy soup with shrimp (Tom yum soup with shrimp)**	920 g	shrimp - 150 g, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir - ¼ cup, lemongrass - 2, boiled water - 500 ml, mushroom - 1 cup, tomatoes - 4, chili paste - 1 tbs, evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, chilis - 10
		< Recommendations >	
		Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in Boiled water wait for 2 minutes. Add shrimp, mushroom, chili, and cook. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste.	
18	**Coconut milk soup with chicken (Tom kha kai)**	800 g	chicken - 100 g, mushroom - 50 g, coconut milk - 250 ml, sliced galangal - 6 pieces, sliced lemongrass - 2, kaffir leave - 3, charlotte - 3, coriander - 1, fried chili - 3, palm sugar - 2 tbs, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, water - 250 ml
		< Recommendations >	
		Mixed water and coconut milk and add charlotte, lemon grass, kaffie leave, chicken and mushroom put in microwave and cook. Remove from the microwave, season with fish sauce, lime juice, palm sugar, and chili.	

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 20 2013-09-04 4:47:29

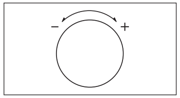
Code	Food	Serving size	Ingredients
19	**Miso soup**	600-700 g	water - 500 ml, miso - 1 tbs, dashi - 1 tbs, wakame seaweed - 2 tbs, diced soft tofu - 100 g, Japanese soy sauce - ½ tbs, salt - ¼ tbs, sliced Japanese onion - ¼ cup, Japanese mushroom - 50 g
		< Recommendations >	
		Added Dashi, Wakame seaweed, soft Tofu and Japanese mushroom and Salt, in water stir well. Garnished with sliced spring onion. Put in microwave and cook.	

USING THE QUICK MEAL FEATURES

The Quick Meal Features has nine pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Quick Meal** ( ) button.

2. Select the item of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE QUICK MEAL PROGRAMMES

The following table presents the various Quick meal Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	**Frozen shrimp dumpling (Kanom jeeb koong)**	192 g (16/p)	Frozen Shrimp Dumpling (kanom jeeb kung) 192 g
		< Recommendations >	
		Cut the corner of the package and cook.	
2	**Frozen chinese bun (Salapao sai moo)**	180 g (30/p)	Frozen Chinese Bun (salapao saimoo) 180 g
		< Recommendations >	
		Cut the corner of the package and cook.	
3	**Frozen wonton shrimp (Keaw kung)**	250 g	Frozen Wonton Shrimp (keaw kung) 250 g
		< Recommendations >	
		Remove the outer bag before reheating. Pierce covered film for 3-4 times and cook.	
4	**Frozen congee with grouper fish (Kow tom pla kao)**	350 g	Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao) 350 g
		< Recommendations >	
		Remove the outer seal before reheating. Open the cover. Add water to fill line. Cover lid loosely to let stream escape during heat and cook.	
5	**Frozen spaghetti with chicken sauce**	450 g	Frozen Spaghetti with Chicken Sauce 450 g
		< Recommendations >	
		Remove the outer bag before reheating. Pierce covered film for 3-4 times and cook.	

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 21 2013-09-04 4:47:30

Code	Food	Serving size	Ingredients
6	**Frozen shrimp fried rice (Kow pad kung)**	220 g	Frozen Shrimp fried rice (kow pad kung) 220 g
		< Recommendations >	
		Remove the outer bag before reheating. Open cover for a few and cook.	
7	**Frozen fried chicken with basil with rice (Kow kra pow kai)**	295 g	Frozen Fried chicken with basil with rice (kow kra pow kai) 295 g
		< Recommendations >	
		Remove the outer bag before reheating. Pierce covered film for 3-4 times and cook.	
8	**Frozen taro ball in coconut cream (Bua laoy pauk)**	160 g	Frozen Taro pearls in coconut cream (Bua laoy pauk) 160 g
		< Recommendations >	
		Remove the outer box before reheating Pierce covered film for 3-4 times. Cook and take out for shake when beep is ringing. Cook again.	
9	**Instant noodle**	670 g	Minced pork - 100 g, egg - 1, any vegetables - 100 g, instant noodle - 1 bag, boiled water – 2 cups
		< Recommendations >	
		Put instant noodle, minced pork, vegetable and egg together and cook.	

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

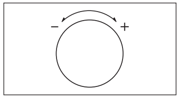
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, and fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Defrost** (⁂) button once. Then the display shows “200” (Refer to the table on the side).

2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start/+30s** (◇/+30s) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 14 for further details.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 22
2013-09-04 4:47:30

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

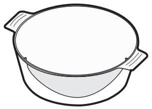
The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish on a ceramic plate.

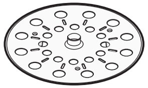
Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
Meat	200-1500	15-60	Shield the edges with aluminium foil. Turn the pieces over, when the oven beeps. This programme is suitable for meat such as steaks, chops or minced meat, chicken pieces, whole chicken or fish fillets.
Poultry			
Fish			

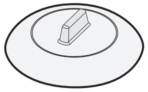
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 30.

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MS23F301TF*, MS23F302TF* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

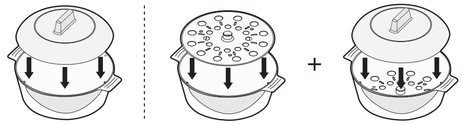
COOKING:

Food	Portion (g)	Power levels (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 (1-2 pcs)	800	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				

Food	Portion (g)	Power levels (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Fresh vegetables	300	800	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300	600	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250	800	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket potatoes	500	800	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (Chilled)	400	600	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Soup (Chilled)	400	800	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				

Food	Portion (g)	Power levels (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Frozen soup	400	800	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150	600	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250	800	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid   Bowl with insert tray + Lid

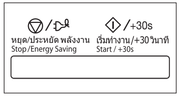
PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop/Energy Saving** (⊘/) and **Start/+30s** (◇/+30s) buttons at the same time.

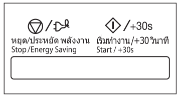


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press any button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop/ Energy Saving** (⊘/) and **Start/+30s** (◇/+30s) buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock** (🔒) button for one second.

Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** (🔒) button for one second.

Result : The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 25 2013-09-04 4:47:31

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 26 2013-09-04 4:47:32

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Peas	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Green beans	300	600	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250	800	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250	800	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (Rice + Wild rice)	250	800	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + Grain)	250	800	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	800	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 27 2013-09-04 4:47:32

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Courgettes	250	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (Chilled)	250 g	800	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (Chilled)	350 g	600	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (Chilled)	350 g	600	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (Chilled)	350 g	600	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + Meat)	190 g	600	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 30 2013-09-04 4:47:32

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	12-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (Wheat + Rye flour)	500 g	8-10		

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 31 2013-09-04 4:47:32

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start/+30s (⟐) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** (⟐) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS23F301T**, MS23F302T**
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 12 kg approx

MEMO

MS23F301TAW_ST_DE68-04232A_EN.indd 33 2013-09-04 4:47:32

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04232A